

# 十両優勝を経て新入幕！

## 豪ノ山関インタビュー

今年の5月場所で十両優勝した豪ノ山関が6月21日に師匠である武隈親方とともに市役所を訪問。急ぎよ、インタビューさせてもらいました！

Q:十両優勝した今の気持ちを聞かせてください

A:筆頭という位置で、新入幕がかかった場所で十両優勝できたことはすごくうれしかったです



Q:新入幕に向けての意気込みを

A:新入幕となる名古屋場所でもしっかりと勝ち越せるように準備をしていきたい

Q:師匠である武隈親方からも一言頂いてもよろしいでしょうか？

A: (武隈親方)十両優勝はしたが、幕内はまた一からの新たなスタート。当面は三役を目指して頑張ってもらいたい

Q:地元(寝屋川市)で応援して下さる方にメッセージを

A:十両優勝で満足せずに、もっと上を目指して頑張っていくので、これからも、応援よろしくお願ひします！



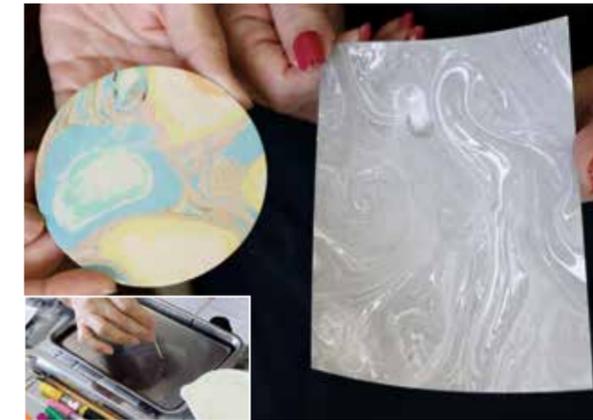
この訪問後、7月の名古屋場所でも新入幕を果たした豪ノ山関。これからの活躍が楽しみです！



## 幼稚園児が大学ラグビー部員と交流

市立北幼稚園で児童と摂南大学ラグビー部とのタグラグビー教室が開催されました。国際交流やスキルアップを目指し行われた今回の教室では、子どもたちとラグビー部員と一緒にゲームを楽しんでいました。

交流を終えた園児は「ボールをキャッチしたり、タグを取ったりするところが楽しかった」、留学生のサポイ選手は「子どもたちと一緒にラグビーができて楽しかった。パスを見せると大きなリアクションが返ってきて、とてもうれしかった」と話していました。



## オンリーワンの墨流しコースター

6月22日、市立市民会館で寝屋川市国際交流協会主催の多文化交流ひろば「墨流し(マーブリング)でコースター作成体験」が開かれました。マーブリングは墨汁や絵の具を水面に落とし、描かれる模様を紙などに写し取る技法で、参加者は爪楊枝などを使って混ぜたり、息を吹きかけたりしながら模様を作り、コースターやはがきに写し取りオリジナルの作品を作りました。参加した女性は「意外な模様ができあがってとてもおもしろかったです」と話しました。



水上の部



陸上の部

## 全国大会出場を目指して！

### 枚方寝屋川消防隊員が訓練の成果を披露

第51回消防救助技術近畿地区指導会に向け、これまで訓練を重ねてきた成果を披露してくれました。

水難救助を想定した「水上の部」=写真左=では、隊員13人が基本的な泳法やロープの結索、溺者の救助などを見せてくれました。リーダーの山田隊員は、「ベストタイムが出たチームもあり、全体的に良かった。一つでも多くのチームが全国に行けるよ

うに頑張ります」と意気込みを語ってくれました。また、地下や建物内を想定した「陸上の部」=写真右=では、28人の隊員が障害物の突破やロープを使った救助の様子などを披露してくれました。仲谷管理隊長は「この訓練をとおして隊員の成長を促し、チームワークを高め、実際の救助現場でいかしていきたい」と話してくれました。

# ★リラット5周年記念イベント★

おひるねアート

アロマ制作体験

撮影スポット

シールスタンプラリー

オリジナルグッズ

7月1日～31日、リラットで5周年記念イベントが開催されました。おひるねアートやアロマ制作、バルーンショーなどのイベントが行われたほか、期間中はキッズ・スマイル・パークの利用料が無料になり、利用者オリジナルグッズをプレゼントするなど、盛りだくさんの催しに市内外からたくさんの親子が駆け付けました。これからも皆さんに愛され、皆さんに寄り添う場所として、リラットに期待してください！



### 新聞紙でダイナミック遊び

6月27日、リラットで「新聞紙でぐちゃぐちゃあそびイベント」が開催され、14組の親子が部屋いっぱいに集められた新聞紙に埋もれたり寝転んでみたり、思い思いに楽しみました。参加したお母さんは「子どもの表情や動きが活発で本当に嬉しそうでした。私もたくさんの新聞紙で遊んで楽しかったです」と話しました。



### ピンクのバッタ 見つけた！

小学生が自宅で捕まえる

市立中央小学校1年生の岩崎嘉太郎(いわさきかろう)さんが自宅の庭先で体の一部がピンク色のバッタを見つけました。

外来種のアカハネオンブバッタで体長約3cm。和歌山県立自然博物館学芸員の松野茂富さんは「色彩異常の個体ですが、ピンク色のアカハネオンブバッタは見たことがなく、珍しい例だと思います」と話しています。岩崎さんは2年前にも全身がピンク色のクビキリギスを捕まえており、家族もびっくり。虫かごで大事に育てています。



### 地元野菜のトラック市

7月に地元野菜のトラック市が開催されました。寝屋川市駅東側に設置された特設会場には朝早くからたくさんの方が訪れ、にぎわいを見せました。

買い物に来た市内に住む男性は「広報誌で開催を知り、買いに来ました。トラック市の野菜は新鮮で安いので、非常に助かっています」と話していました。



### 「フリッカー値」で疲労度判定

点滅する光を見て疲労度を判定する「精神疲労・身体疲労の判定管理システム(AQフリッカーテスター)」を産業振興センターに展示しています。

有限会社サイバークラフト(松屋町)と摂南大学との産学連携により開発された製品で、疲労すると下がる「フリッカー値」を仕事の前後などで測定し、相対的に「疲労」を数値化するものです。

8月31日(木)まで展示しています。ぜひ利用してください。

## 簡単に作れておいしく適塩な料理を紹介します はちかづキッチン 第2弾

保健総務課 (☎ 829・7771)

公立保育所給食の人気メニューのレシピを大人向けにアレンジしました。ぜひ作って食べてみてください!

これまでのメニューはこちらから▶



『おいしく、適塩!』をかなえるレシピを紹介している「はちかづキッチン」。料理初心者でも比較的簡単に調理できるレシピです。きっと、わが家のお気に入りレシピに仲間入り。おいしく食べて、適塩生活を送りましょう。

### No.5 鶏肉とかぼちゃの煮物 1人分…152kcal、食塩相当量 0.7g



優しい味♪

#### 材料(4人分)

- 鶏もも肉 …………… 1/2枚
- かぼちゃ …………… 1/3個
- 玉ねぎ …………… 1/2個
- にんじん …………… 1/4本
- いんげん …………… 8本
- 油 …………… 大さじ1/2
- だし汁 …………… 500ml
- 砂糖 …………… 大さじ1
- a しょうゆ …………… 小さじ2
- みりん …………… 小さじ1

#### 作り方

- ① 鶏もも肉・かぼちゃ・玉ねぎは一口大に切る。にんじんはいちょう切りにする。
- ② いんげんは筋を取ってゆで、2cmの長さ切る。
- ③ 鍋に油を熱し、鶏もも肉を入れて炒め、色が変わったら、かぼちゃ・玉ねぎ・にんじんを加えて炒める。
- ④ ③にだし汁を入れ、野菜が柔らかくなったらaを加えて煮る。
- ⑤ 最後に②を加える。



### 亜麻色に衣替えのアマサギ ゴイサギは「ペンギンそっくり!」

羽のコントラストが美しいサギの仲間が、打上川治水緑地や近くの寝屋川で姿を見せています。

打上川治水緑地の中州では木々に止まって羽を休める夏鳥のアマサギ=写真左=を、寝屋川市自然を学ぶ会の会員が撮影しました。体長は約50cm。その名前のとおり、繁殖期を迎えて頭部から胸、背中が亜麻色の美しい夏羽に変わり、周りの緑に映えています。

池の瀬町の寝屋川に飛来したゴイサギ=写真右=は後頭部から伸びた白い冠羽(かんう)が特徴。アマサギより大きく、夜に飛びながら「クワツ」と鳴くことから「夜鳥(よがらす)」とも呼ばれています。散歩中に目撃した西村秋則さんは、「ツートンカラーでずんぐりとした姿がペンギンそっくり」と、思わずカメラを向けたそうです。